FR

Autocuiseur multifonction

Mode d'emploi

Rosenstein & Söhne®

NC-3819-675

Table des matières

Votre nouvel autocuiseur multifonction 3
Contenu 3

Consignes préalables 4
Consignes de sécurité 4
Consignes importantes pour le traitement des déchets 6
Déclaration de conformité 6

Avant la mise en marche 7

Utilisation 7
Panneau de commande 7
Tableau de cuisson 10
Notions de base 11
Adapter le temps de cuisson 11
Cuisson avec départ différé 12
Maintien au chaud automatique 12
Interrompre un processus 12
Exemples d'utilisation 12
Cuire du riz 12
Cuisson à la vapeur 13
Préparer du yaourt 13

Nettoyage et entretien 14

Dépannage 15

Votre nouvel autocuiseur multifonction

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet autocuiseur multifonction. Très pratique, il remplace à lui seul une plaque de cuisson, une friteuse, une yaourtière, un cuit-vapeur et même un four. Il vous suffit de choisir l'un des 32 programmes conçus pour obtenir très facilement des plats à la fois sains et savoureux.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Autocuiseur multifonction
- Câble d'alimentation
- Verre doseur
- Cuillère à riz
- Louche
- Panier de cuisson vapeur
- Accessoire pour friture avec poignée amovible
- Récipient à yaourt
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble, la fiche d'alimentation ou l'anneau d'étanchéité présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec l'autocuiseur multifonction.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou que vous touchez les touches de commande, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Placez toujours correctement la cuve intérieure dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise d'alimentation et d'allumer l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide, et fermez toujours le couvercle.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
- Ne posez pas d'objet magnétique sur le couvercle, et n'utilisez pas l'appareil à proximité de substances magnétiques.
- N'utilisez pas la cuve intérieure si elle est déformée.
- N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur ou sur une flamme nue.
- Pendant la cuisson, ne laissez ni la cuillère à riz ni la louche à l'intérieur de la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson. Attendez un peu, jusqu'à ce que toute la vapeur se soit échappée de l'appareil. Attention : risque de brûlure.
- Vérifiez régulièrement la valve de la vapeur située sur le couvercle, et retirez les résidus éventuels qui pourraient l'obstruer.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la face intérieure du couvercle pendant la cuisson.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et le côté extérieur de la cuve intérieure soient propres et secs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez jamais d'objet métallique dans l'appareil, dans la valve de la vapeur, ni dans le régulateur de pression.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments gluants ou des plats qui risquent de déborder en bouillonnant, comme du curry ou de la soupe à l'orge mondé.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ATTENTION : des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de l'appareil.
- Après la cuisson, laissez refroidir complètement l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous Nettoyage et entretien.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical implanté, demandez conseil votre médecin avant d'utiliser cet appareil.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3819, 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
06.03.2015

Avant la mise en marche

1. Déballez l'appareil avec précaution, et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires de l'autocuiseur multifonction avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication (voir **Nettoyage et entretien**).
3. Branchez le cordon d'alimentation à l'endroit prévu à cet effet sur l'appareil, et reliez l'adaptateur secteur à une prise électrique sécurisée.
4. Lors de la première utilisation, allumez l'autocuiseur multifonction sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée.
5. Faites chauffer l'autocuiseur multifonction à vide pendant environ 15 minutes, sans aliment. Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

Utilisation

Panneau de commande

Touche de commande	Fonction
Menu	Accéder aux différents programmes : Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu**, jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume dans le panneau de commande.
Maintien au chaud Annuler	• Maintien au chaud : Lorsqu'aucun processus de cuisson n'est en cours, vous pouvez lancer le maintien au chaud des aliments dans l'appareil en appuyant sur cette touche. L'écran affiche "bb". Lorsqu'un processus de cuisson se termine, le maintien au chaud est activé automatiquement. • Annuler : Appuyez sur cette touche pendant la sélection du programme ou pendant une cuisson afin d'interrompre la sélection du programme ou la cuisson.
Départ différé Temps de cuisson	Régler le départ différé et adapter le temps de cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner le réglage du départ différé, et une fois de plus pour sélectionner le réglage du temps de cuisson
+	• Sélectionner un programme (faire défiler vers l'avant) • Augmenter le chiffre des heures/minutes pour le départ différé ou le temps de cuisson
−	• Sélectionner un programme (faire défiler vers l'arrière) • Diminuer le chiffre des heures/minutes pour le départ différé ou le temps de cuisson

Maintien au chaud
Annuler
Départ différé
Temps de cuisson
+
—
Riz au lait croustillant
Pâte / Pâtisserie
Cuisson à la vapeur
Riz pilaf
Friture
Cuisson au four
Nouilles
Pâtes
Plat mijoté
Réchauffage
Gâteau
Cuisson lente
Lait
Cuisson rapide
Sarrasin
Bouillie de lait
Riz sauté
Pizza
Porridge
Yaourt
Avoine
Confiture
Viande
Grillades
Soupe
Riz
Légumes
Menu
Haricots secs
Mode manuel
Décongélation
Gelée

Voyant	Programme
Burnt rice	Riz au lait croustillant
Pastry	Pâte/Pâtisserie
Steam	Cuisson à la vapeur
Pilaf	Riz pilaf
Fry	Friture
Bake	Cuisson au four
Nooldes	Nouilles
Pasta	Pâtes
Stew	Plat mijoté
Reheat	Réchauffage
Cake	Gâteau
Slow cook	Cuisson lente
Milk	Lait
Fast cook	Cuisson rapide
Buckwheat	Sarrasin
Milk porridge	Bouillie de lait
Fried rice	Riz sauté
Pizza	Pizza
Porridge	Porridge
Yoghourt	Yaourt
Oats	Avoine
Jam	Confiture
Meat	Viande
Barbecue	Grillades
Soup	Soupe
Rice	Riz
Vegetables	Légumes
Beans	Haricots secs
Manual	Manuel
Defrost	Décongélation
Aspic	Gelée

Tableau de cuisson

Programme		Temps de cuisson	Durée réglable (minutes - heures)	Température	Délai pour le départ différé (minutes - heures)
Burnt rice	Riz au lait croustillant	45 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Pastry	Pâte/Pâtisserie	40 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Steam	Cuisson à la vapeur	30 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Pilaf	Riz pilaf	55 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Fry	Friture	25 min.	00:00-10:55	135 °C	00:00-23:55
Bake	Cuisson au four	50 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Noodles	Nouilles	35 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Pâtes	Pâtes	30 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Stew	Plat mijoté	45 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Reheat	Réchauffage	25 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Cake	Gâteau	45 min.	00:00-10:55	130°C	00:00-23:55
Slow cook	Cuisson lente	4 heures	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Milk	Lait	10 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Fast cook	Cuisson rapide	30 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Buckwheat	Sarrasin	1 heure	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Milk porridge	Bouillie de lait	40 min.	00:00-10:55	105 °C	00:00-23:55
Fried rice	Riz sauté	30 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Pizza	Pizza	40 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Porridge	Porridge	1 heure	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Yoghourt	Yaourt	8 heures	00:00-10:55	36 à 39 °C	00:00-23:55
Oats	Avoine	2 heures	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Jam	Confiture	4 heures	00:00-10:55	100 °C	00:00-23:55
Meat	Viande	50 min	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Barbecue	Grillades	50 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Soup	Soupe	1 heure	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Rice	Riz	20 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Vegetables	Légumes	30 min.	00:00-10:55	109 °C	00:00-23:55
Beans	Haricots secs	1 heure	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Manuel	Manuel	10 min	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Defrost	Décongélation	25 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Aspic	Gelée	25 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Keep warm	Maintien au chaud			70 °C	

Notions de base

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, situé à l'avant de la poignée de transport, et ouvrez le couvercle.
2. Placez les aliments et la quantité adaptée de liquide directement dans la cuve intérieure. Observez pour cela la graduation située dans la cuve.
3. Refermez le couvercle et veillez à ce qu'il s'enclenche bien.
4. Branchez une extrémité du câble d'alimentation à la prise d'alimentation de l'autocuiseur et l'autre extrémité à une prise de courant.
5. Choisissez le programme correspondant en appuyant sur la touche **Menu**.
6. Si besoin, adaptez le temps de cuisson (voir ci-dessous **Adapter le temps de cuisson**). Si vous souhaitez utiliser le départ différé, réglez-le maintenant (voir ci-dessous **Cuisson avec départ différé**).
7. Une fois le processus de cuisson terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb".

   Si vous souhaitez utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** afin d'interrompre le maintien au chaud.
8. Une fois la cuisson terminé, laissez toute la vapeur s'échapper de l'intérieur de l'appareil, avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage et d'ouvrir le couvercle.

ATTENTION !

Risque de brûlures ! Lorsque vous ouvrez le couvercle après avoir cuit des aliments, de la vapeur brûlante peut s'échapper.

ATTENTION !

Afin d'éviter tout risque de brûlure par contact avec l'appareil ou par la vapeur, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Risque de blessures !

Adapter le temps de cuisson

Pour adapter le temps de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite 2 fois sur la touche **Preset time/Cooking time** pour accéder au mode Temps de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche (-) pour régler les minutes, et sur la touche (+) pour régler les heures (la durée maximale est de 10 heures et 55 minutes).
4. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.

NOTE :
Vous pouvez choisir un temps de cuisson compris entre 0 minute et 10 heures, 55 minutes. Quant au délai pour le départ différé, il peut varier de 0 minute à 23 heures, 55 minutes.

Cuisson avec départ différé

Pour lancer une cuisson avec départ différé, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite 1 fois sur la touche **Preset time/Cooking time** pour accéder au mode Départ différé. L'écran affiche 00:00.
3. Appuyez sur la touche (-) pour régler les minutes, et sur la touche (+) pour régler les heures.
4. La durée du délai avant le début la cuisson s'affiche à l'écran, par exemple "02:30" pour un délai de 2 heures 30 minutes (la durée maximale pour ce délai est de 23 heures et 55 minutes).
5. Si vous souhaitez en plus adapter le temps de cuisson, appuyez sur la touche **Preset time/Cooking time** une nouvelle fois, et adaptez le temps de cuisson comme décrit ci-dessous sous **Adapter le temps de cuisson.** Si vous ne souhaitez pas adapter le temps de cuisson, passez directement à l'étape suivante.
6. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.

Maintien au chaud automatique

Une fois le processus de cuisson terminé, tous les programmes passent automatiquement en mode Maintien au chaud.

Si aucun programme n'est exécuté, vous pouvez activer manuellement la fonction Maintien au chaud en appuyant sur la touche **Keep Warm/Cancel.**

Interrompre un processus

Appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** pour interrompre un processus.

Exemples d'utilisation

Cuire du riz

1. Mesurez la quantité de riz nécessaire à l'aide du verre doseur. Un verre doseur de riz cru correspond à deux portions de riz cuit. Ne remplissez pas trop la cuve intérieure : Pour 1 verre doseur de riz, utilisez environ 180 ml (soit environ 160 g) d'eau au maximum. Pour 4 litres de liquide, utilisez au maximum 8 verres doseurs de riz. Et pour 5 litres de liquide, utilisez au maximum 10 verres doseurs de riz.
2. Si besoin, lavez le riz (de préférence dans un autre récipient que la cuve intérieure). Versez le riz dans la cuve intérieure.
3. Versez ensuite la quantité correspondante d'eau dans la cuve intérieure contenant le riz. Pour savoir combien d'eau ajouter en fonction de la quantité de riz, référez-vous à la graduation située à l'intérieur de la cuve. Lissez ensuite la surface du riz.
4. Placez la cuve intérieure dans l'autocuiseur. Veillez à ce que la cuve intérieure repose bien sur la plaque chauffante.

5. Fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation du cuiseur multifonction à l'alimentation électrique.
6. Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu**, jusqu'à ce que le programme **Rice** soit sélectionné. Le voyant de contrôle correspondant s'allume.
7. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.
8. Une fois le processus de cuisson terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb". Si vous souhaitez utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** afin d'interrompre le maintien au chaud.

Cuisson à la vapeur

1. Versez l'eau dans la cuve intérieure.
2. Placez les aliments à cuire dans le panier de cuisson vapeur.
3. Accrochez le panier de cuisson vapeur dans la cuve.
4. Refermez le couvercle.
5. Choisissez le programme **Steam** en appuyant plusieurs fois sur la touche **Menu**.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez les aliments de l'appareil.

NOTE :

Vous pouvez également utiliser le panier de cuisson à la vapeur pour la cuisson combinée. Faites par exemple mijoter de la viande directement dans la cuve avec un peu de liquide, et faites cuire en même temps des légumes en les plaçant dans le panier de cuisson vapeur accroché au-dessus.

Préparer du yaourt

Pour préparer du yaourt, utilisez le récipient à yaourt fourni. Assurez-vous que le yaourt que vous utilisez pour la préparation a bien été conservé au frais, et que son taux de matière grasse est identique à celui du lait U.H.T. utilisé.

Si vous utilisez du lait frais, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit à 30 °C. Vous pouvez alors le mélanger au yaourt de base.

Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage de l'autocuiseur, n'utilisez pas de solvant ni de produit abrasif, pas de produit chimique ni de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas non plus de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez la cuve intérieure antiadhésive, le panier de cuisson vapeur, l'accessoire pour friture, le récipient à yaourt ainsi que la cuillère à riz, la louche et le verre doseur à la main, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ils ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la cuve intérieure, n'utilisez ni brosse abrasive ni laine d'acier (éponge métallique), afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- En cas de salissure importante de l'intérieur de l'appareil, versez une peu d'eau dans la cuve (hauteur maximum 1 cm) et faites chauffer l'appareil à 65 °C pendant 15 minutes. Laissez l'autocuiseur refroidir avant de retirer les salissures.

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Le câble d'alimentation n'est pas branché correctement. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	1. Vérifiez le branchement du câble d'alimentation. 2. Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante fonctionne.	Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Le voyant de contrôle s'allume. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température. 2. Dysfonctionnement au niveau du fusible. 3. La plaque chauffante n'est pas branchée correctement.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments sont brûlés, ou bien l'appareil ne passe pas automatiquement en mode Maintient au chaud.	1. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 2. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments débordent pendant la cuisson.	1. La quantité d'utilisée est trop importante. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 3. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. La quantité d'eau utilisée est insuffisante. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 3. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	1. Versez suffisamment d'eau dans la cuve intérieure. Référez-vous pour cela à la graduation située dans la cuve intérieure. 2. et 3. Faites réparer l'appareil par un spécialiste.

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par :

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV2 08.04.2015